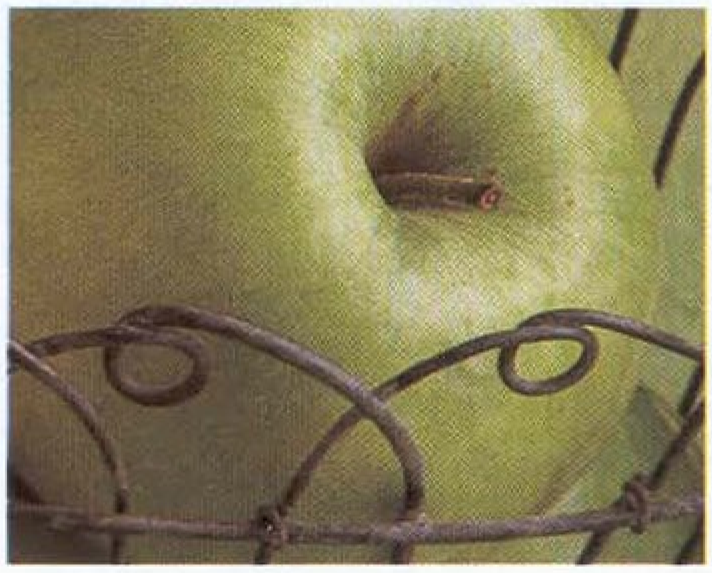


# Magdalenas de manzana

*Esponjosas, dulces y envueltas en el sabor de las especias, estas magdalenas están riquísimas a cualquier hora del día, ya sea para desayunar o para picar entre horas acompañadas de café o té.*

*Tiempo de preparación 25 minutos*
*Tiempo de cocción 30 minutos*
*Para 6 magdalenas grandes*

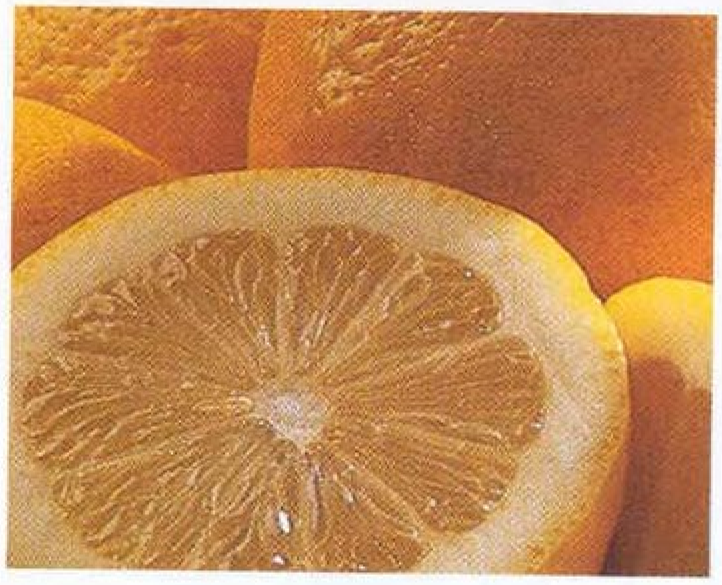
**225 g de harina de fuerza**
**150 g de harina**
**1 1/2 cucharaditas de levadura**
**2 cucharaditas de canela en polvo**
**1 cucharadita de nuez moscada rallada**
**3 cucharadas de azúcar**
**155 g de mantequilla**
**3 cucharadas de miel**
**2 huevos**
**170 ml de leche**
**3 manzanas verdes, peladas y cortadas en dados pequeños**
**1 cucharadita de canela en polvo extra**
**2 cucharadas de azúcar extra**

1 Precaliente el horno a 200°C. Engrase un molde para 6 magdalenas (250 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas, la levadura, la canela, la nuez moscada y el azúcar en un recipiente grande y haga un hoyo en el centro.

2 Derrita la mantequilla y la miel en una sartén pequeña a fuego lento sin dejar de remover hasta que estén suaves. Entonces, retire la sartén del fuego. Bata los huevos y la leche en un bol pequeño.

3 Incorpore la mezcla de mantequilla, la de huevo y los dados de manzana al hoyo formado en los componentes sólidos. Con una cuchara de acero inoxidable, remueva hasta que haya unido todo bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

4 Coloque la mezcla en el molde, rellene cada cavidad en tres cuartas partes de su capacidad. Espolvoree con la canela y el azúcar mezcladas. Hornee durante 20 minutos hasta que al introducir una brocheta en una magdalena, ésta salga limpia. Déjelas en el molde durante 10 minutos antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.



# Magdalenas de limón

*La cobertura de queso sobre estas magdalenas ácidas las hace irresistibles. Si utiliza ralladura de limón para darles sabor, deberá rallar únicamente la piel amarilla y no las pielecillas blancas, pues darían a las magdalenas un sabor amargo.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***12 minutos***
*Para 8 magdalenas medianas*

**300 g de harina de fuerza**
**1/4 cucharadita de levadura**
**125 g de azúcar**
**2 cucharadas de ralladura de limón**
**185 ml de suero de leche**
**1 cucharadita de extracto o esencia de vainilla**
**2 huevos ligeramente batidos**
**110 g de mantequilla derretida**

**COBERTURA**
**20 g de mantequilla blanda**
**100 g de queso para untar**
**2 cucharadas de azúcar glas**
**1 cucharada de zumo de limón**

**ralladura de limón para decorar**

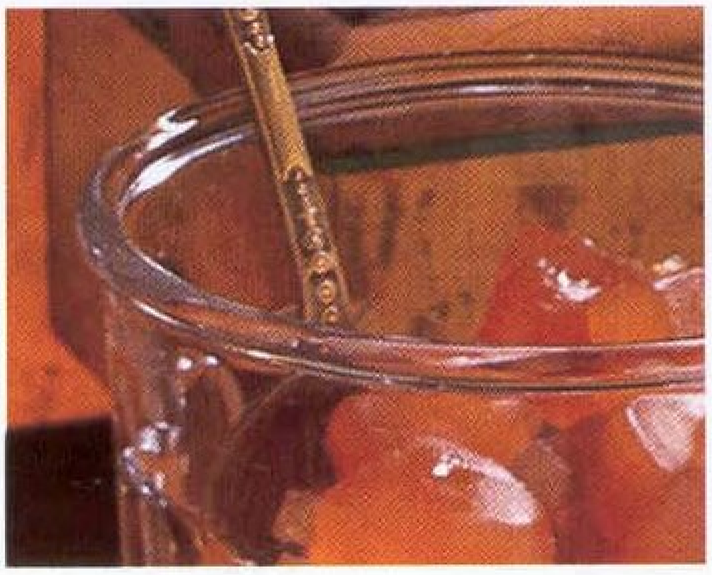
1 Precaliente el horno a 200°C. Engrase un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice la harina, la levadura y el azúcar en un recipiente grande. Añada la ralladura de limón y haga un hoyo en el centro.

2 Mezcle bien el suero de leche, la vainilla y los huevos en un bol pequeño.

3 Añada la mantequilla y la mezcla de huevo al hoyo formado en la mezcla de los ingredientes sólidos. Con una cuchara de acero inoxidable, remueva hasta que hayan unido. La mezcla debe tener una textura grumosa.

4 Colóquela en ocho de las cavidades del molde con una cuchara y llene cada una en tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 10 ó 12 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Déjelas en el molde unos 5 minutos antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

5 Para hacer la cobertura, bata la mantequilla y el queso en un robot de cocina hasta que hayan unido. Añada el azúcar glas y el zumo y bata hasta obtener una mezcla espesa y cremosa. Esparza la cobertura sobre las magdalenas cuando se hayan enfriado del todo. Decórelas con ralladura de limón.



# Magdalenas de plátano y jengibre

*La sutil combinación de plátano y jengibre, potenciada por el dorado néctar de la miel, hace que estas magdalenas sean deliciosamente tentadoras.*

*Tiempo de preparación* **20 minutos**
*Tiempo de cocción* **25 minutos**
*Para* **12 magdalenas medianas**

**300 g de harina de fuerza**
**1 cucharadita de jengibre en polvo**
**115 g de azúcar moreno**
**75 g de jengibre escarchado cortado en trocitos pequeños**
**60 g de mantequilla**
**2 cucharadas de miel**
**125 g de leche**
**2 huevos**
**240 g de plátano triturado (vea Nota del chef)**

**COBERTURA**
**125 g de queso para untar, blando**
**2 cucharadas de azúcar glas**
**2 cucharaditas de ralladura de limón**

**jengibre escarchado para decorar**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice la harina y el jengibre en polvo en un recipiente grande. Después agregue el azúcar moreno y el jengibre escarchado y haga un hoyo en el centro de la mezcla.

2 Coloque la mantequilla y la miel en una sartén pequeña y remueva a fuego lento hasta que se hayan derretido. Retire la sartén del fuego. Bata la leche y los huevos en un bol.

3 Añada la mezcla de mantequilla, la mezcla de huevo y el plátano al hoyo formado en los ingredientes sólidos. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa. Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en sus tres cuartas partes. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más y luego desmóldelas y colóquelas sobre una rejilla para que se enfríen por completo antes de untarlas con la cobertura.

4 Para hacer la cobertura, bata el queso para untar, el azúcar glas y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Úntela sobre las magdalenas y decórelas con láminas de jengibre escarchado.

*Nota del chef* Necesitará dos plátanos maduros de tamaño mediano para elaborar esta receta.

# Magdalenas de arándanos

*Estas magdalenas tradicionales pueden hacerse con arándanos frescos o congelados y están especialmente buenas servidas calientes para desayunar o a media mañana, con un café o un té. También puede utilizar frambuesas, moras, o ambas, removiendo con cuidado para que permanezcan enteras.*

*Tiempo de preparación* ***15 minutos***
*Tiempo de cocción* ***30 minutos***
*Para 6 magdalenas grandes*

**375 g de harina de fuerza**
**75 g de harina**
**115 g de azúcar moreno**
**150 g de arándanos frescos o congelados (vea Nota del chef)**
**2 huevos**
**250 ml de leche**
**1 cucharadita de extracto o esencia de vainilla**
**125 g de mantequilla derretida**
**azúcar glas para espolvorear**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 6 magdalenas (250 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas en un recipiente grande para batir. Añada el azúcar moreno y los arándanos y haga un hoyo en el centro.

2 Bata ligeramente los huevos, la leche y la vainilla en un bol e incorpore la mezcla al hoyo formado en los ingredientes sólidos. Añada la mantequilla y remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues se debe conseguir una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 30 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas copiosamente con azúcar glas tamizado antes de servirlas.

*Nota del chef* Si utiliza arándanos congelados, hágalo nada más sacarlos del congelador. No deje que se descongelen o la mezcla perderá color.

# Magdalenas de chocolate blanco

*La cubierta de láminas de almendras contrasta con las esponjosas magdalenas de chocolate blanco y limón.*

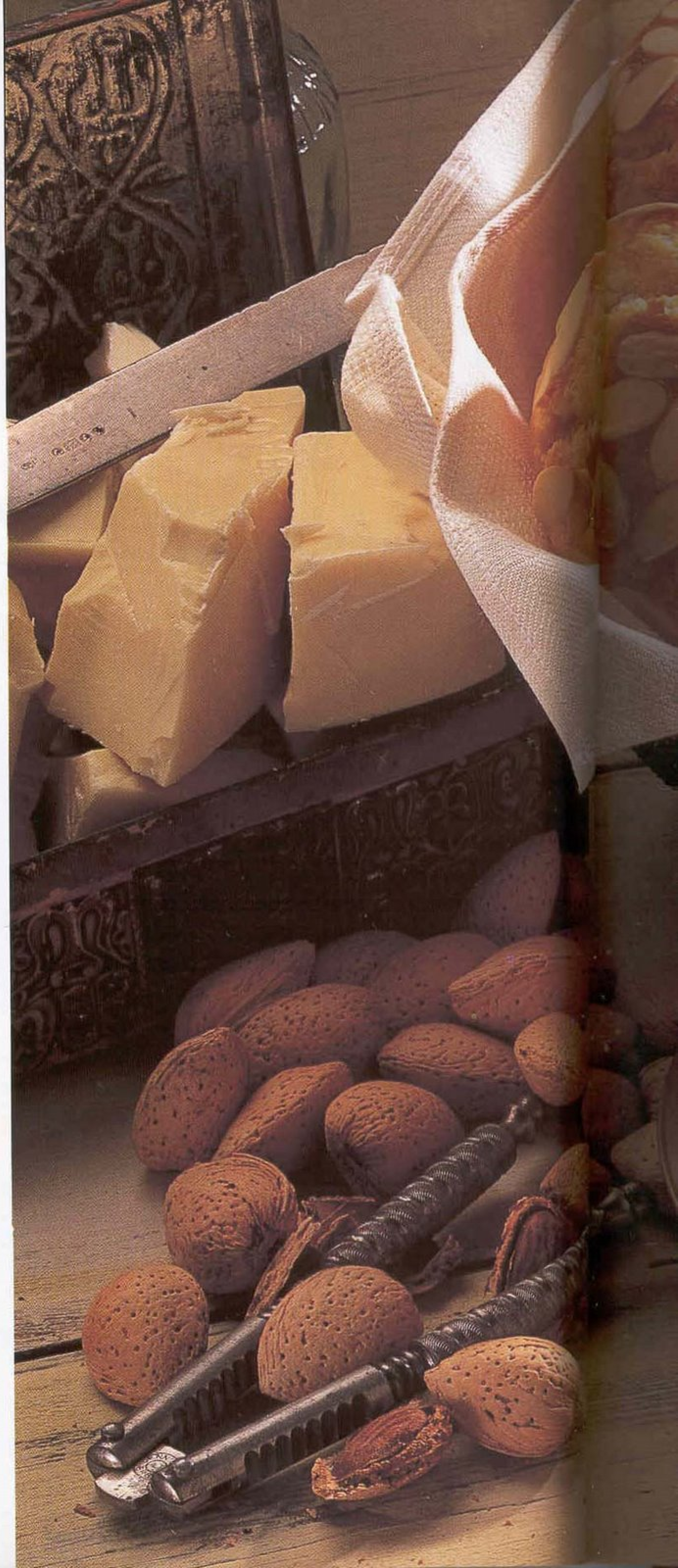
*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***25 minutos***
*Para* ***6 magdalenas grandes***

**375 g de harina de fuerza**
**125 g de azúcar**
**200 g de chocolate blanco troceado**
**2 huevos**
**375 ml de leche**
**2 cucharaditas de ralladura de limón**
**160 g de mantequilla derretida**
**45 g de almendras partidas en láminas**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 6 magdalenas (250 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice la harina en un recipiente grande, añada el azúcar y el chocolate y haga un hoyo en el centro.

2 Bata los huevos, la leche y la ralladura de limón en un bol y vierta la mezcla en el hoyo formado en los ingredientes sólidos. Añada la mantequilla y remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Esparza láminas de almendras sobre la superficie de la mezcla y presione suavemente para que se incrusten. Hornee durante 25 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.



# Magdalenas de pasas

*Sirva estas sabrosas magdalenas de pasas ligeramente endulzadas con mantequilla batida como alternativa a la mantequilla habitual. También puede utilizar sultanas o dátiles en vez de pasas.*

*Tiempo de preparación* ***25 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

**150 g de harina de fuerza**
**155 g de harina de fuerza integral**
**1/2 cucharadita de jengibre en polvo**
**1/2 cucharadita de especias variadas**
**155 g de azúcar moreno**
**260 g de pasas**
**2 huevos**
**185 ml de leche**
**125 g de mantequilla derretida**
**azúcar glas para espolvorear**

**MANTEQUILLA BATIDA**
**60 g de mantequilla blanda**
**1/4 cucharadita de extracto o esencia de vainilla**
**1 cucharada de azúcar glas**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas, el jengibre y las especias en un recipiente grande, añadiendo los restos que hayan quedado en el tamiz. Agregue el azúcar y las pasas y haga un hoyo en el centro.

2 Bata los huevos y la leche en un bol e incorpore la mezcla al hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla derretida. Con una cuchara de acero inoxidable, remueva hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Entonces, hornee durante 20 minutos y deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

4 Para hacer la mantequilla batida, bata la mantequilla con una cuchara de madera en un recipiente pequeño hasta que esté ligera y cremosa. Agregue la vainilla y el azúcar glas tamizado y bata de nuevo. Espolvoree las magdalenas con azúcar glas antes de servirlas con la mantequilla batida.

# Magdalenas inglesas

*Tradicionalmente se separaban cuidadosamente los bordes de las magdalenas con un tenedor, luego se tostaban por ambos lados, se abrían del todo y se untaban con una gruesa capa de mantequilla.*

*Tiempo de preparación 30 minutos + 1 hora 20 minutos en reposo*
*Tiempo de cocción 15 minutos*
*Para 12 magdalenas*

***10 g de levadura fresca o 2 cucharaditas de levadura en polvo***
***400 g de harina normal o reforzada***
***1 1/2 cucharadita de sal***
***1 cucharadita de azúcar***
***1 cucharadita de mantequilla blanda***

1 Ponga a cocer 225 ml de agua en un cazo pequeño a fuego lento hasta que esté templado al tacto. Retírelo del fuego, añada y remueva la levadura hasta que se haya disuelto.
2 Tamice la harina, la sal y el azúcar en un recipiente grande, haga un hoyo en el centro y añada la mezcla de levadura. Poco a poco, incorpore la harina al líquido con los dedos de la mano bien separados y mezcle hasta que los ingredientes hayan unido bien. Coloque la mezcla sobre una superficie espolvoreada con harina y amase durante 2 ó 3 minutos o hasta que esté suave.
3 Coloque la masa en un recipiente limpio espolvoreado previamente con un poco de harina, cúbralo con film transparente y déjelo en un lugar cálido durante 1 hora o hasta que haya duplicado su tamaño.
4 Espolvoree una bandeja de horno con harina. Precaliente el horno a 210°C. Coloque la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y amase hasta que esté suave. Estire la masa con un rodillo hasta que tenga 1 cm de grosor aproximadamente y, con un cortapastas de 7 cm de diámetro bañado en harina, recorte círculos y colóquelos en la bandeja de horno. Vuelva a estirar cualquier posible resto de masa y repita la operación. Cubra la bandeja con film transparente y deje reposar las magdalenas en un lugar cálido durante 15 ó 20 minutos o hasta que las magdalenas hayan subido un poco. Después, hornee durante 15 minutos, dándoles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Retírelas de la bandeja y colóquelas sobre una rejilla para que se enfríen.

*Nota del chef* Estas magdalenas también pueden hacerse en la cocina con una parrilla o una sartén seca a fuego lento. Déles la vuelta cuando ya estén doradas y bastante cocidas por un lado.

Ritz Hotel

# Magdalenas de peras y pacanas

*La pera ligeramente cocida contribuye a la riquísima textura jugosa de estas magdalenas, que además cuentan con el sabor de crujientes pacanas tostadas y troceadas.*

*Tiempo de preparación* ***25 minutos***
*Tiempo de cocción* ***30 minutos***
*Para 6 magdalenas grandes*

**300 g de harina de fuerza**
**150 g de harina**
**1 cucharadita de canela en polvo**
**1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo**
**115 g de azúcar moreno**
**400 g de peras, peladas, deshuesadas y cortadas en trocitos pequeños**
**100 g de pacanas tostadas y troceadas (vea Nota del chef)**
**2 huevos**
**375 ml de leche**
**1 cucharadita de extracto o esencia de vainilla**
**125 g de mantequilla derretida**

**6 pacanas enteras para decorar**
**azúcar glas para espolvorear**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 6 magdalenas (250 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas, la canela y la nuez moscada en un recipiente y añada el azúcar, la pera y las pacanas.

2 Bata ligeramente los huevos, la leche y la vainilla en un bol y viértalos en el hueco formado en el centro de los ingredientes sólidos. Añada la mantequilla y remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. La mezcla debe tener una textura grumosa.

3 Colóquela en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Coloque una pacana sobre cada magdalena y hornee durante 30 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas con azúcar glas tamizado antes de servirlas.

*Nota del chef* Para tostar las pacanas, repártalas sobre una bandeja de horno y hornéelas a 180°C durante 5 ó 7 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.

# Magdalenas de albaricoque

*Estas magdalenas de fruta hechas con albaricoques secos y harina integral están más sabrosas si se comen el día de su elaboración. Puede utilizar otras frutas como melocotones o higos secos, o bien especias variadas en vez de canela.*

*Tiempo de preparación **25 minutos***
*Tiempo de cocción **25 minutos***
*Para 12 **magdalenas medianas***

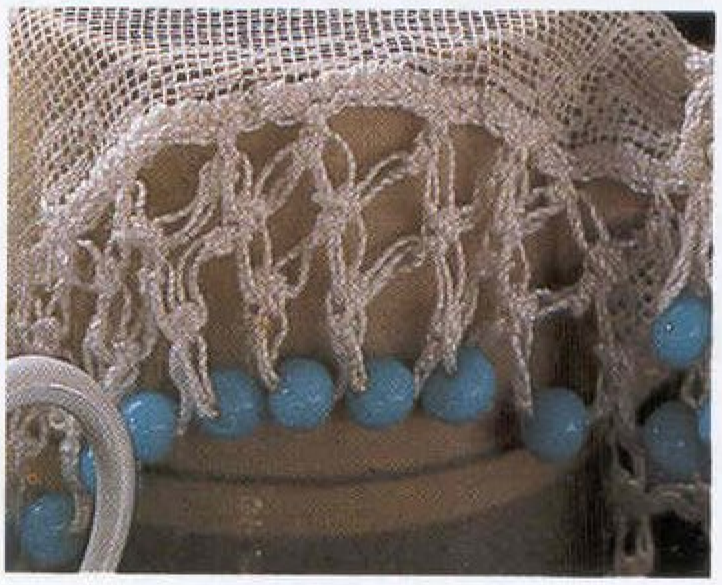
***180 g de albaricoques secos troceados***
***125 ml de zumo de naranja***
***185 g de harina***
***195 g de harina de fuerza integral***
***1 1/2 cucharaditas de canela molida***
***165 g de azúcar moreno***
***185 g de leche***
***1 huevo***
***185 g de mantequilla derretida***
***azúcar glas para espolvorear***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Coloque los albaricoques en un recipiente pequeño. Caliente el zumo de naranja y viértalo sobre los albaricoques, luego déjelos enfriar.

2 Tamice las harinas y la canela en un recipiente grande y vuelva a añadir al recipiente los restos que hayan podido quedar en el tamiz. Añada el azúcar y haga un hoyo en el centro.

3 Bata la leche y el huevo en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos con la mantequilla, los albaricoques y el zumo. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

4 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas ligeramente con azúcar glas tamizado antes de servirlas.



# Magdalenas de moca

*"Moca" era el nombre original de un fuerte café arábigo de aroma inconfundible que se exportaba desde el puerto de Moka, en Yemen. Hoy en día, "moca" suele hacer referencia a un chocolate caliente con aroma de café o a la combinación de ambos sabores en los pasteles o, como en este caso, en las magdalenas.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***25 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

***375 ml de leche***
***1 cucharada de café soluble o en grano***
***200 g de harina de fuerza***
***200 g de harina***
***4 cucharadas de cacao en polvo***
***115 g de azúcar moreno***
***2 huevos poco batidos***
***160 g de mantequilla derretida***
***125 ml de nata montada***
***chocolate en polvo para espolvorear***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Caliente la leche en un cazo pequeño a fuego medio sin que llegue a hervir y añada el café soluble o en grano. Remueva hasta que se haya disuelto y resérvelo para que se enfríe.

2 Tamice las harinas y el cacao en polvo en un recipiente grande, añada el azúcar y haga un hoyo en el centro. Agregue la mezcla de leche, los huevos y la mantequilla al hoyo formado en los ingredientes sólidos y remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen del todo antes de decorarlas.

4 Coloque una cucharada de nata montada sobre cada magdalena y espolvoree con chocolate en polvo tamizado.

# Magdalenas de chocolate y nueces

*Estas deliciosas magdalenas de chocolate negro son fáciles de congelar: simplemente déjelas enfriar por completo y guárdelas en bolsas o envases herméticos para congelados. Se conservarán hasta un mes. Para servirlas, deje que se descongelen a temperatura ambiente y, si lo desea, caliéntelas en el horno a fuego moderado.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

**265 g de harina de fuerza**
**4 cucharadas de harina**
**1/2 cucharadita de levadura**
**3 cucharadas de cacao en polvo**
**150 g de mantequilla**
**165 g de azúcar moreno**
**170 ml de leche**
**2 huevos**
**100 g de nueces picadas**
**125 g de chocolate sin leche en trozos grandes**
**azúcar glas para espolvorear**

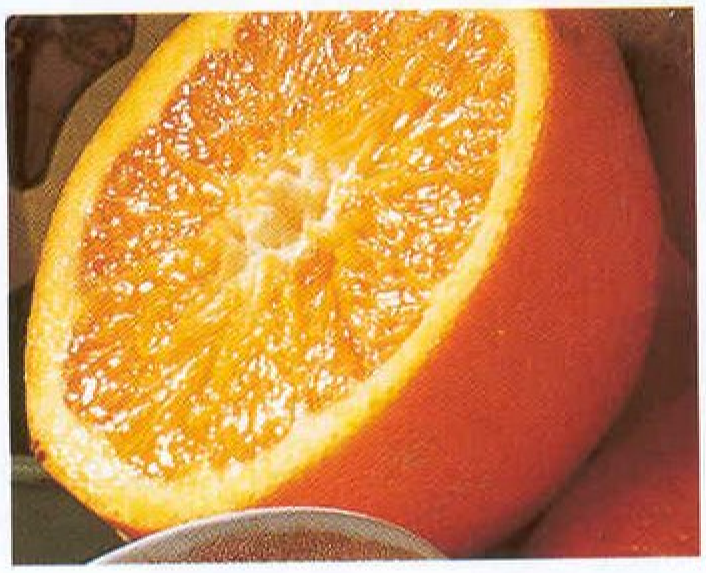
1 Precaliente el horno a 200°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas, la levadura y el cacao en un recipiente grande.

2 Coloque la mantequilla y el azúcar en una sartén pequeña y remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se haya derretido y el azúcar se haya disuelto. Retire la sartén del fuego. En un bol pequeño, mezcle la leche y los huevos.

3 Añada las nueces picadas y el chocolate a los ingredientes sólidos y haga un hoyo en el centro. Vierta la mantequilla y la mezcla de huevo en el hoyo y remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

4 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee entre 15 y 18 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas con el azúcar glas tamizado.

12
11
10



# Magdalenas de naranja y semilla de amapola

*Las abundantes semillas de amapola esparcidas sobre estas magdalenas son el ingrediente que les da ese delicioso sabor y crujiente textura.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para 10 magdalenas medianas*

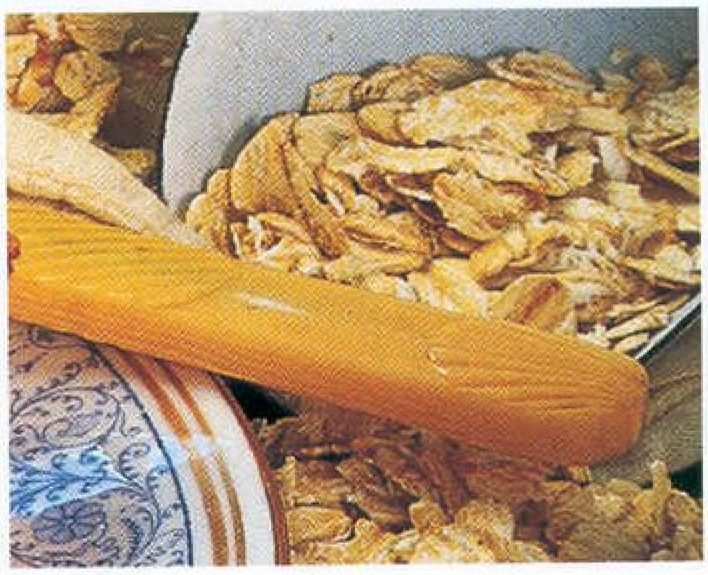
**300 g de harina de fuerza**
**1/4 cucharadita de levadura**
**3 cucharadas de azúcar**
**2 cucharadas de semillas de amapola**
**1 1/2 cucharadas de ralladura de naranja**
**100 g de mantequilla**
**105 g de mermelada de melocotón**
**2 huevos**
**80 ml de suero de leche**
**azúcar glas para espolvorear**

1 Precaliente el horno a 200°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice la harina, la levadura y el azúcar en un recipiente grande. Añada las semillas de amapola y la ralladura de naranja y haga un hoyo en el centro.

2 Funda la mantequilla y la mermelada en una sartén pequeña a fuego lento sin dejar de remover hasta obtener una mezcla suave. Retire la sartén del fuego. Bata ligeramente los huevos y el suero de leche en un bol pequeño.

3 Añada la mantequilla y la mezcla de huevo al hoyo formado en los ingredientes sólidos. Remuévalo con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

4 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee entre 12 y 15 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas ligeramente con azúcar glas tamizado antes de servirlas.



# Magdalenas de ciruelas

*La mezcla de las ciruelas negras y la avena hacen de estas magdalenas la delicia de quienes gustan de comer alimentos sanos. La cobertura de avena es muy recomendable, puesto que añade sabor y textura a las magdalenas.*

*Tiempo de preparación* **25 minutos**
*Tiempo de cocción* **20 minutos**
*Para* **12 magdalenas medianas**

**150 g de harina de fuerza**
**75 g de harina**
**75 g de harina de fuerza integral**
**115 g de azúcar moreno**
**50 g de copos de avena**
**110 g de ciruelas deshuesadas troceadas**
**2 huevos**
**250 ml de leche**
**100 g de mantequilla derretida**

**COSTRA**
**1 cucharada de harina**
**1/2 cucharadita de canela en polvo**
**1/4 cucharadita de nuez moscada en polvo**
**55 g de azúcar moreno**
**4 cucharadas de copos de avena**
**20 g de mantequilla derretida**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas en un recipiente grande y vuelva a añadir a la mezcla los restos que hayan quedado en el tamiz. Añada el azúcar, la avena y las ciruelas y haga un hoyo en el centro.

2 Bata ligeramente los huevos y la leche y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa. Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad.

3 Para hacer la cobertura o costra, coloque los ingredientes en un recipiente pequeño y mézclelos bien. Espárzalos sobre la superficie de las magdalenas aún sin cocer y presione ligeramente para que se incrusten. Hornee durante unos 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Después, deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

# Magdalenas americanas con pepitas de chocolate

*Si no encuentra las pepitas de chocolate para hacer estas magdalenas de chocolate, trocee una tableta de chocolate negro.*

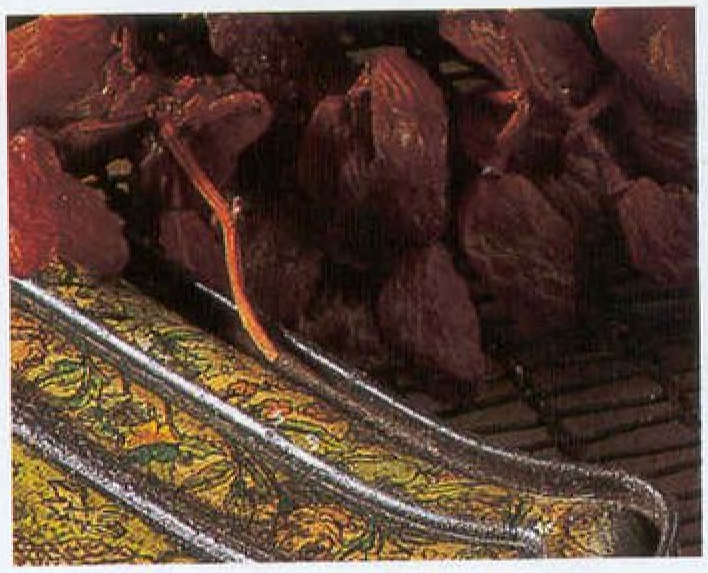
*Tiempo de preparación* 15 minutos
*Tiempo de cocción* 30 minutos
*Para 6 magdalenas grandes*

**225 g de harina de fuerza**
**75 g de harina**
**4 cucharadas de cacao en polvo**
**115 g de azúcar moreno**
**265 g de pepitas de chocolate negro**
**2 huevos**
**375 ml de suero de leche**
**90 g de mantequilla derretida**
**2 cucharadas de pepitas de chocolate negro extra**
**azúcar glas para espolvorear**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 6 magdalenas (250 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas y el cacao en un recipiente grande, añada el azúcar y las pepitas de chocolate y haga un hoyo en el centro.

2 Bata los huevos y el suero de leche en un bol y viértalos en el hoyo de los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Espolvoree con el chocolate extra y presione para que se incrusten. Hornee durante 30 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Déjelas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas con azúcar glas tamizado antes de servirlas.



# Magdalenas de salvado

*Con un alto contenido en fibra y endulzadas sólo con miel, estas sanas magdalenas no están nada mal para empezar el día. Están irresistibles recién hechas, servidas calientes y con un poco de mantequilla.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***25 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

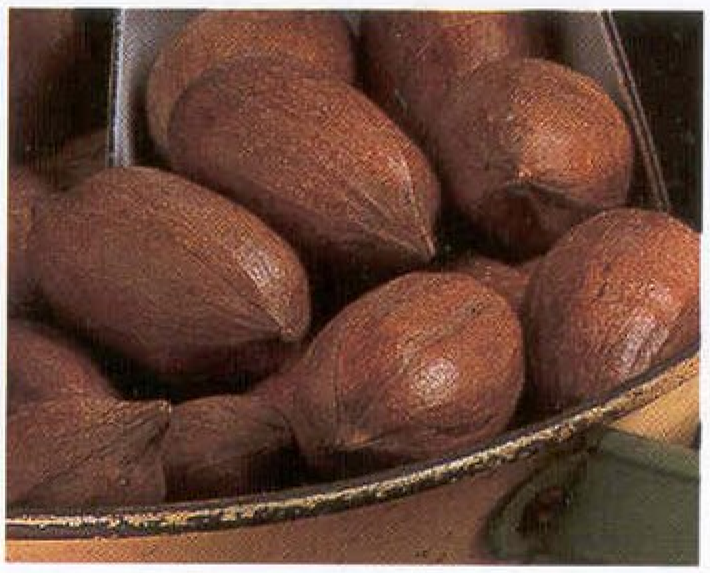
**225 g de harina de fuerza**
**75 g de salvado sin tratar**
**185 g de sultanas**
**90 g de mantequilla**
**4 cucharadas de miel**
**2 huevos**
**250 g de yogur natural**

1 Precaliente el horno a 210°C. Forre un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con envoltorios de papel para magdalenas. Tamice la harina en un recipiente grande, añada el salvado y las sultanas y haga un hoyo en el centro.

2 Coloque la mantequilla y la miel en una sartén pequeña y remueva a fuego lento hasta que se hayan fundido y mezclado bien. Retire la sartén del fuego. Bata ligeramente los huevos y el yogur y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mezcla de mantequilla y miel. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Sírvalas calientes o frías con mantequilla.

*Nota del chef* Los envoltorios de papel para magdalenas pueden adquirirse en cualquier supermercado o en tiendas especializadas en productos alimentarios. Si no los encuentra, unte el molde con mantequilla derretida o aceite antes de utilizarlo.



# Magdalenas de frutas y frutos secos

*Esta receta emplea fruta seca variada, pacanas y avellanas, sin embargo, se puede utilizar cualquier clase de fruta seca con nueces o almendras, o frutos secos variados.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para* ***12 magdalenas medianas***

***225 g de harina de fuerza***
***55 g de harina integral***
***1/2 cucharadita de levadura***
***2 cucharaditas de especias variadas***
***1/2 cucharadita de pimienta inglesa molida***
***1 cucharadita de jengibre en polvo***
***150 g de mantequilla***
***55 g de azúcar moreno***
***3 cucharadas de melaza***
***185 ml de leche***
***2 huevos***
***200 g de fruta seca variada***
***80 g de pacanas picadas***
***50 g de avellanas picadas***
***azúcar glas para espolvorear***

1 Precaliente el horno a 200°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas, la levadura, las especias variadas, la pimienta inglesa y el jengibre en un recipiente grande. Vuelva a añadir a la mezcla los restos que hayan quedado en el tamiz.

2 Coloque la mantequilla, el azúcar y la melaza en una sartén pequeña y remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva. Después, retire la sartén del fuego. Bata la leche y los huevos en un bol pequeño.

3 Añada la fruta variada, las pacanas y las avellanas a los ingredientes sólidos y haga un hoyo en el centro. Vierta la mezcla de mantequilla y la de huevo en el hoyo formado en los ingredientes sólidos y remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

4 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee entre 15 y 18 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas con azúcar glas tamizado antes de servirlas.

SUGAR

# Magdalenas de chocolate y naranja

*Con una combinación clásica de sabores, estas deliciosas magdalenas tienen una cremosa cobertura de chocolate y Cointreau.*

*Tiempo de preparación 25 minutos*
*Tiempo de cocción 25 minutos*
*Para 12 magdalenas medianas*

***150 g de chocolate negro troceado***
***75 g de mantequilla a dados***
***300 g de harina de fuerza***
***75 g de harina***
***3 cucharadas de cacao en polvo***
***3 cucharadas de azúcar***
***2 huevos***
***250 ml de leche***
***1 cucharada de ralladura de naranja***

**COBERTURA**
***200 g de chocolate negro troceado***
***60 g de mantequilla en dados***
***1 cucharada de Cointreau***

***virutas de ralladura de naranja para decorar***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Coloque el chocolate y la mantequilla en un recipiente resistente al fuego sobre un cacillo de agua hirviendo. Remueva hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido. Entonces, retire el recipiente del fuego.

2 Tamice las harinas y el cacao en polvo en un recipiente grande. Añada el azúcar y haga un hoyo en el centro. Bata los huevos, la leche y la ralladura de naranja en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mezcla de chocolate derretido. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen del todo antes de ponerles la cobertura.

4 Para hacer la cobertura, coloque el chocolate y la mantequilla en un recipiente resistente al fuego sobre un cazo con agua hirviendo. Remueva hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido. Retire el recipiente del fuego, añada el Cointreau y déjelo enfriar hasta que la cobertura esté lo bastante espesa para untarla sobre la superficie de las magdalenas. Decórelas con la ralladura de naranja antes de servirlas.

# Magdalenas de dátiles y nueces

*Estas magdalenas resultan idóneas para comer en cualquier sitio. Si lo desea, también puede prepararlas grandes; para ello, utilice un molde para 6 magdalenas e incremente el tiempo de horneo en 10 minutos aproximadamente.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***25 minutos***
*Para 12* ***magdalenas medianas***

**200 g de dátiles frescos o secos, sin hueso y troceados**
**100 g de mantequilla**
**115 g de azúcar moreno**
**225 g de harina de fuerza**
**75 g de harina**
**125 g de nueces tostadas y picadas (vea Nota del chef)**
**2 huevos poco batidos**
**azúcar glas para espolvorear**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. En un cazo vierta 250 ml de agua, los dátiles, la mantequilla y el azúcar y remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se haya derretido. Hiérvalo y retírelo del fuego para que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente.

2 Tamice las harinas en un recipiente grande y añada las nueces. Haga un hoyo en el centro y vierta la mezcla de dátiles junto con los huevos. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelas con azúcar glas tamizado antes de servirlas.

*Nota del chef* Para tostar las nueces, espárzalas sobre una bandeja de horno y hornéelas a 180°C durante 5 ó 7 minutos o hasta que estén doradas.

GRAN. SUG.
RICE
CASTOR
SUGAR
G/SYRUP
TREACLE
HONEY
1 LB
PINTS
6 OZ

# Magdalenas de muesli

*Existen diversas maneras de comer muesli: con fruta, yogur, leche o como parte de una magdalena. Estas magdalenas están riquísimas para desayunar y también servidas con compota de frutas caliente como acompañamiento.*

*Tiempo de preparación* ***15 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para* ***12 magdalenas medianas***

***150 g de harina de fuerza***
***75 g de harina de fuerza integral***
***100 g de muesli tostado***
***115 g de azúcar moreno***
***85 g de pasas***
***250 g de leche***
***2 huevos***
***100 g de mantequilla derretida***
***75 g de muesli tostado extra***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas y vuelva a añadir al recipiente los restos que hayan quedado en el tamiz. Añada el muesli, el azúcar y las pasas y haga un hoyo en el centro.

2 Bata la leche y los huevos y añádalos al hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Colóquela en el molde para magdalenas y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Esparza el muesli extra sobre la superficie de las magdalenas aún sin cocer y presione suavemente para que se incruste. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Están deliciosas servidas calientes con mantequilla.

Allspice

# Magdalenas de fruta de la pasión y yogur

*El dulce e intenso sabor de las semillas de la fruta de la pasión y su textura crujiente junto con el delicioso azúcar glaseado, que se deshace en la boca, hacen que estas magdalenas sean irresistibles para golosos de cualquier edad.*

*Tiempo de preparación 30 minutos*
*Tiempo de cocción 30 minutos*
*Para 12 magdalenas medianas*

***300 g de harina de fuerza***
***75 g de harina***
***4 cucharadas de azúcar***
***125 g de mantequilla***
***3 cucharadas de miel***
***2 huevos poco batidos***
***250 g de yogur natural***
***125 g de pulpa de fruta de la pasión (vea Nota del chef)***

**COBERTURA DE FRUTA DE LA PASIÓN**
***100 g de mantequilla blanda***
***125 g de azúcar glas***
***2 cucharadas de pulpa de fruta de la pasión (vea Nota del chef)***

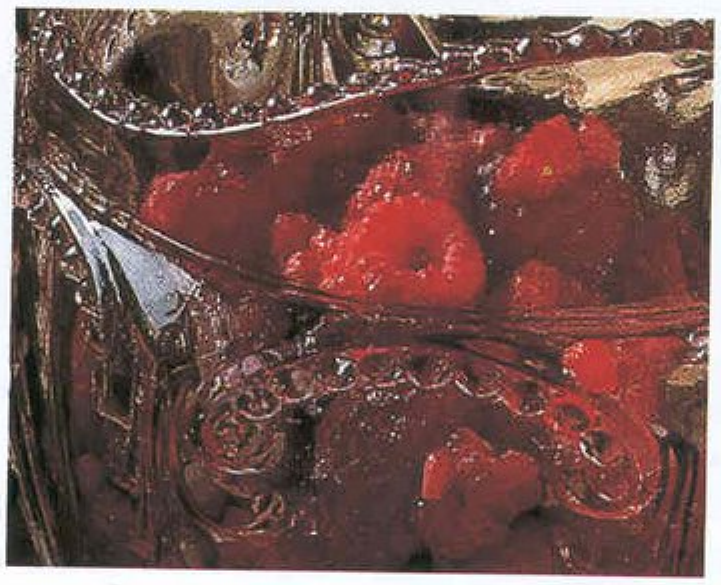
1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas en un recipiente grande, añada el azúcar y haga un hoyo en el centro.

2 Caliente la mantequilla y la miel en una sartén pequeña a fuego lento sin dejar de remover hasta que se haya fundido y mezclado bien. Retire la sartén del fuego, déjelo enfriar un poco y viértalo en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con los huevos, el yogur y la pulpa de fruta de la pasión. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que haya unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 ó 25 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. A continuación, deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen por completo antes de cubrirlas con el azúcar glaseado.

4 Para elaborar la cobertura de fruta de la pasión, bata la mantequilla blanda y el azúcar glas en el robot de cocina hasta obtener una mezcla de textura ligera y cremosa. Agregue las pulpa de fruta de la pasión y bata de nuevo hasta que haya unido bien, luego unte la mezcla sobre las magdalenas.

*Nota del chef* Necesitará aproximadamente seis frutas de la pasión para elaborar esta receta.



# Magdalenas de frambuesas con costra

*La tan apreciada costra se utiliza en esta receta para elaborar magdalenas de frambuesas con costra. Las frambuesas pueden sustituirse por cualquier otra baya con igual resultado.*

*Tiempo de preparación 25 minutos*
*Tiempo de cocción 20 minutos*
*Para 12 magdalenas medianas*

**225 g de harina de fuerza**
**150 g de harina**
**115 g de azúcar moreno**
**150 g de frambuesas frescas o congeladas (vea Nota del chef)**
**2 huevos**
**250 ml de leche**
**125 g de mantequilla derretida**

**COSTRA**
**50 g de harina**
**30 g de mantequilla fría y en dados**
**2 cucharadas de azúcar moreno**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice la harina de fuerza y la normal en un recipiente grande, añada el azúcar moreno y las frambuesas y haga un hoyo en el centro.

2 Bata los huevos y la leche en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa. Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad.

3 Para hacer la cobertura, coloque la harina, la mantequilla y el azúcar en un recipiente pequeño y mézclelo bien con las yemas de los dedos hasta obtener migas. Espolvoréelo sobre las magdalenas aún sin cocer y presione levemente para que se incruste.

4 Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

*Notas del chef* Pueden emplearse otros tipos de bayas, como las moras o los arándanos, en vez de las frambuesas. Las bayas grandes, como las fresas, deberán trocearse.

Si utiliza frambuesas congeladas, hágalo nada más sacarlas del congelador. No deje que se descongelen o la mezcla perderá color.

# Magdalenas de calabaza

*El delicado sabor de las especias y la suave y dulce pulpa de la calabaza forman una combinación perfecta. Estas magdalenas resultan ideales para excursiones al campo, para el desayuno o para picar a media mañana.*

*Tiempo de preparación 15 minutos*
*Tiempo de cocción 40 minutos*
*Para 12 magdalenas medianas*

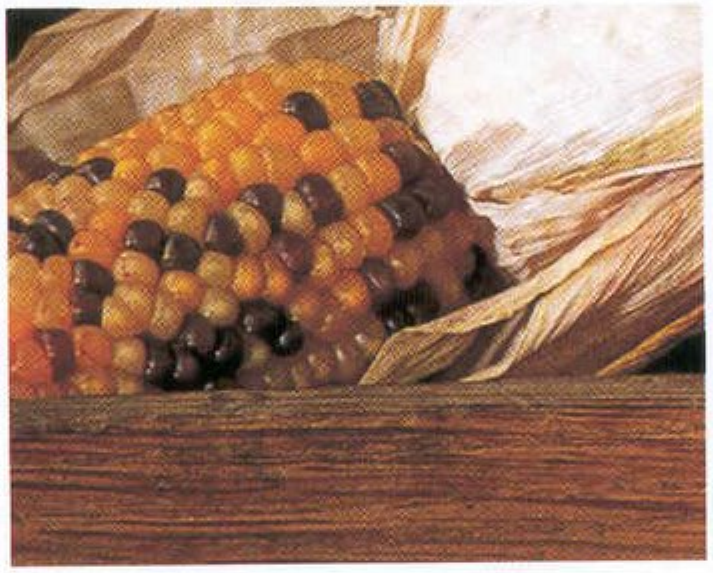
**500 g de calabaza pelada y cortada en dados**
**100 g de harina de fuerza integral**
**200 g de harina de fuerza**
**75 g de harina**
**1/2 cucharadita de especias variadas**
**1/4 cucharadita de nuez moscada en polvo**
**115 g de azúcar moreno**
**2 huevos**
**125 ml de aceite vegetal**
**125 ml de leche**
**1 cucharadita de extracto o esencia de vainilla**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Cueza la calabaza en un cazo o en el microondas hasta que esté tierna, luego escúrrala y tritúrela. Después, déjela enfriar.

2 Tamice las harinas, las especias mixtas y la nuez moscada en un recipiente grande y vuelva a añadir a la mezcla los restos que hayan quedado en el tamiz. Añada el azúcar y haga un hoyo en el centro.

3 Bata los huevos, el aceite, la leche y la vainilla y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la calabaza. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

4 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 ó 25 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.



# Magdalenas de maíz

*La harina de maíz, parecida a la polenta, se elabora con maíz molido. En esta receta se emplean granos de maíz enteros para preparar estas deliciosas magdalenas.*

*Tiempo de preparación* ***15 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

***225 g de harina de fuerza***
***una pizca de pimienta de Cayena***
***150 g de harina de maíz***
***60 g de queso cheddar rallado***
***310 g de granos de maíz en lata escurridos (vea Nota del chef)***
***250 ml de leche***
***2 huevos***
***100 g de mantequilla derretida***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice la harina y la pimienta de Cayena en un recipiente grande. Añada la harina de maíz, el queso y los granos de maíz y haga un hoyo en el centro.

2 Bata la leche y los huevos en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa. Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad.

3 Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Déjelas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

*Nota del chef* Puede emplear también 240 g de granos de maíz frescos o congelados. Cuézalos en agua hirviendo hasta que estén tiernos, escúrralos y déjelos enfriar antes de utilizarlos.

# Magdalenas de queso y semillas

*Estas magdalenas son sencillísimas de preparar y constituyen una deliciosa alternativa al tradicional tentempié francés de pan con queso y embutidos. También pueden servirse acompañadas de encurtidos como aperitivo rápido.*

*Tiempo de preparación* ***20 minutos***
*Tiempo de cocción* ***25 minutos***
*Para* ***12 magdalenas medianas***

**4 cucharadas de semillas de sésamo**
**4 cucharadas de semillas de girasol**
**50 g de semillas de calabaza**
**300 g de harina de fuerza**
**75 g de harina**
**una pizca de sal**
**60 g de queso cheddar rallado**
**50 g de queso parmesano rallado**
**2 huevos**
**250 ml de leche**
**125 g de mantequilla derretida**
**1 cucharada de semillas de sésamo extra**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Coloque las semillas de sésamo, girasol y calabaza en una sartén y tuéstelas a fuego lento hasta que las semillas de sésamo estén doradas. Páselas a un recipiente grande para que se enfríen. Tamice las harinas y la sal sobre las semillas, añada los quesos y haga un hoyo en el centro.

2 Bata los huevos y la leche en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. La mezcla debe tener una textura grumosa. Colóquela en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Espolvoréelas con las semillas de sésamo extras.

3 Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

# Magdalenas de queso y finas hierbas

*Las magdalenas de queso y finas hierbas son un acompañamiento excelente para sopas y bistecs. También están deliciosas untadas con mantequilla.*

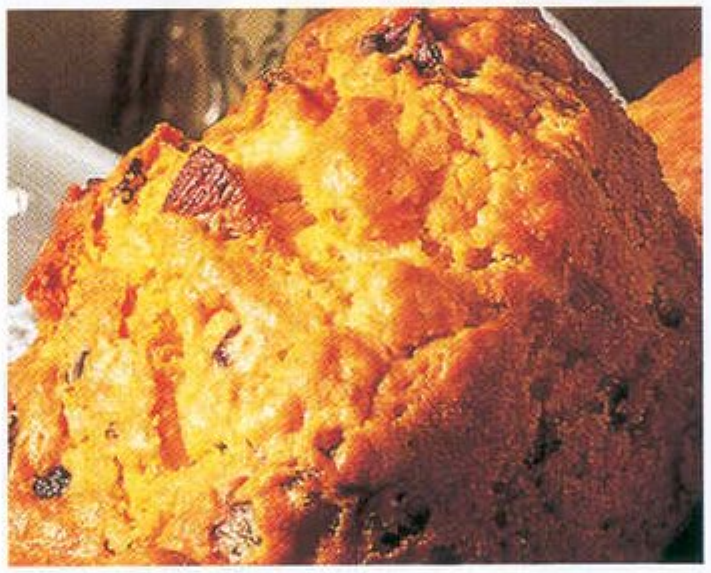
*Tiempo de preparación* ***25 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

***225 g de harina de fuerza***
***155 g de harina de fuerza integral***
***una pizca de pimienta de Cayena***
***una pizca de sal***
***2 cucharadas de perejil fresco picado***
***2 cucharadas de cebollino fresco picado***
***2 cucharadas de tomillo fresco***
***125 g de queso cheddar rallado***
***2 huevos***
***250 ml de leche***
***125 g de mantequilla derretida***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas, la pimienta de Cayena y la sal en un recipiente grande y vuelva a añadir a la mezcla los restos que hayan quedado en el tamiz. Agregue las hierbas y el queso y haga un hoyo en el centro.

2 Bata ligeramente los huevos y la leche en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.



# Magdalenas de bacon

*Las magdalenas de bacon son perfectas para desayunar el fin de semana con huevos escalfados o revueltos, o simplemente con mantequilla. Al preparar estas magdalenas, es de vital importancia no remover en exceso la mezcla o las magdalenas quedarán blandas como un chicle.*

*Tiempo de preparación* ***25 minutos***
*Tiempo de cocción* ***30 minutos***
*Para* ***12 magdalenas medianas***

***2 cucharaditas de aceite***
***6 lonchas de bacon picado***
***1 cebolla grande picada muy fina***
***300 g de harina de fuerza***
***75 g de harina***
***una pizca de sal***
***1 cucharada de perejil fresco picado***
***2 huevos***
***250 ml de leche***
***125 g de mantequilla derretida***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Caliente el aceite en una sartén y fría el bacon hasta que esté dorado y crujiente. Retire la sartén del fuego y escurra el bacon en papel secante. Fría la cebolla en la misma sartén hasta que esté blanda y ligeramante dorada, luego déjela enfriar.

2 Tamice las harinas y la sal en un recipiente grande, añada el perejil y haga un hoyo en el centro. Bata ligeramente los huevos y la leche en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos. Vierta la mantequilla derretida y el bacon y la cebolla una vez fríos y remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

# Magdalenas de olivas, romero y parmesano

*La deliciosa combinación de sabores complementarios convierte estas magdalenas en un acompañamiento ideal para una ensalada verde fresca en un día cálido de verano.*

*Tiempo de preparación* ***25 minutos***
*Tiempo de cocción* ***20 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

***300 g de harina de fuerza***
***75 g de harina***
***una pizca de sal***
***175 g de olivas negras deshuesadas y picadas***
***35 g de queso parmesano rallado***
***1 cucharada de romero fresco picado***
***2 huevos***
***250 ml de leche***
***125 g de mantequilla derretida***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Tamice las harinas y la sal en un recipiente, añada las olivas, el parmesano y el romero y haga un hoyo en el centro.

2 Bata ligeramente los huevos y la leche en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero hasta que se hayan unido bien. La mezcla debe tener una textura grumosa. Coloque la mezcla en el molde para magdalenas y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad.

3 Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

# Magdalenas de pimiento rojo y feta

*Estas magdalenas están deliciosas el día de su elaboración. Sin embargo, cuando esto no sea posible, basta con que las recaliente en el horno a fuego moderado durante unos minutos antes de servirlas.*

*Tiempo de preparación* ***30 minutos***
*Tiempo de cocción* ***30 minutos***
*Para 12 magdalenas medianas*

***1 pimiento rojo grande***
***300 g de harina de fuerza***
***75 g de harina***
***una pizca de sal***
***150 g de queso feta desmenuzado***
***2 huevos***
***250 ml de leche***
***125 g de mantequilla derretida***

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Limpie el pimiento de semillas y membranas y córtelo a lo largo en tiras finas. Áselas en una parrilla hasta que la piel se tueste y se despegue, luego trocee la carne.
2 Tamice las harinas y la sal en un recipiente grande, añada el pimiento y el feta y haga un hoyo en el centro.
3 Bata ligeramente los huevos y la leche en un bol y viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues debe tener una textura grumosa.
4 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad.
5 Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

# Magdalenas de jamón y queso

*Estas magdalenas están deliciosas calientes como acompañamiento para una sopa vegetal o una ensalada de tomate. También pueden prepararse con jamón ahumado, gruyère o una cucharada de finas hierbas frescas picadas.*

*Tiempo de preparación 20 minutos*
*Tiempo de cocción 25 minutos*
*Para 12 magdalenas medianas*

**3 cebolletas picadas finas**
**1 cucharadita de aceite**
**300 g de harina de fuerza**
**75 g de harina**
**una pizca de sal**
**una pizca de mostaza en grano**
**175 g de queso cheddar rallado**
**2 huevos**
**250 ml de leche**
**125 g de mantequilla derretida**

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para 12 magdalenas (125 ml de capacidad) con mantequilla derretida o aceite. Fría las cebolletas en el aceite durante 2 ó 3 minutos o hasta que estén blandas. Tamice las harinas, la sal y la mostaza en grano en un recipiente grande y sazone bien con pimienta negra recién molida. Añada el jamón, el queso y la cebolleta y haga un hoyo en el centro.

2 Bata ligeramente los huevos y la leche en un bol y viértalos con cuidado en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla. Remueva con una cuchara de acero inoxidable hasta que hayan unido bien. No bata demasiado la mezcla, pues es conveniente que tenga una textura grumosa.

3 Coloque la mezcla en el molde para magdalenas con una cuchara y llene cada cavidad en las tres cuartas partes de su capacidad. Hornee durante 20 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro de una magdalena, ésta salga limpia. Deje las magdalenas en el molde 5 minutos más antes de desmoldarlas con cuidado y colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen.

# Técnicas del Chef

## Preparar y llenar el molde

*Si en la receta se elaboran 6 magdalenas grandes, puede utilizar un molde para 12 y preparar 12 medianas.*

Unte cada cavidad del molde con mantequilla derretida o aceite con la ayuda de una brocha o rocíelas con aceite.

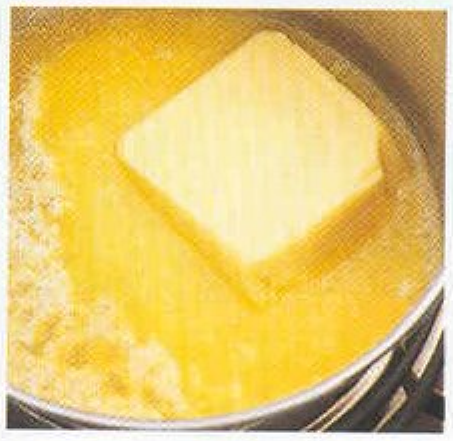
Otra alternativa consiste en introducir un envoltorio de papel para magdalenas en cada cavidad del molde.

Con la ayuda de una cuchara, introduzca la mezcla preparada de la magdalena en la cavidad correspondiente a la vez que se sirve de otra cuchara para retirarla de la misma.

## Fundir y mezclar

*Éste es el método más habitual para elaborar magdalenas ligeras y esponjosas.*

Tamice las harinas en un recipiente grande, añada el azúcar y los ingredientes sólidos restantes. Haga un hoyo en el centro.



Funda la mantequilla en una sartén pequeña y luego retírela del fuego y déjela enfriar un poco.

Mezcle los huevos y la leche en un bol. A continuación, viértalos en el hoyo formado en los ingredientes sólidos junto con la mantequilla, una vez fría.

Con una cuchara de acero ligue la mezcla líquida con la sólida removiendo de abajo arriba. Remueva, sin excederse, hasta unirlas para conseguir una textura grumosa o las magdalenas quedarán blandas como un chicle.

# El punto de cocción

*Hornee las magdalenas y compruebe si están a punto siguiendo uno de estos métodos.*

*Si al introducir una brocheta en el centro de las magdalenas sale limpia, las magdalenas estarán en su punto.*

*Si las magdalenas están esponjosas al tacto al presionarlas levemente con el dedo, estarán en su punto.*

# Costra

*Las costras son coberturas que confieren una textura deliciosamente crujiente a las magdalenas.*

*Esparza la costra homogéneamente sobre la superficie de las magdalenas antes de hornearlas.*

# Desmoldar magdalenas

*La mayoría de las magdalenas debe dejarse reposar durante 5 minutos antes de desmoldar.*

*Pase una espátula alrededor de las magdalenas para despegarlas del molde.*

*Con sumo cuidado, extraiga las magdalenas del molde y colóquelas sobre una rejilla para que se enfríen.*

# Cómo congelar magdalenas

*Se conservan bien congeladas durante un mes. Puede envolverlas individualmente y tomar una cada vez.*

*Colóquelas en una bolsa hermética y extraiga todo el aire posible. Séllela bien y congélela. Para consumirlas, descongélelas a temperatura ambiente o envuélvalas en papel de aluminio y caliéntelas en el horno a 180°C.*

# contenido


4 *Magdalenas de manzana*

6 *Magdalenas de limón*

8 *Magdalenas de plátano y genjibre*

10 *Magdalenas de arándanos*

12 *Magdalenas de chocolate blanco*

14 *Magdalenas de pasas*

16 *Magdalenas inglesas*

18 *Magdalenas de peras y pecanas*

20 *Magdalenas de albaricoque*

22 *Magdalenas de moca*

24 *Magdalenas de chocolate y nueces*

26 *Magdalenas de naranja y semilla de amapola*

28 *Magdalenas de ciruela*

30 *Magdalenas americanas con pepitas de chocolate*

32 *Magdalenas de salvado*

34 *Magdalenas de frutas y frutos secos*

36 *Magdalenas de chocolate y naranja*

38 *Magdalenas de dátiles y nueces*

40 *Magdalenas de muesli*

42 *Magdalenas de fruta de la pasión y yogur*

44 *Magdalenas de frambuesas con costra*

46 *Magdalenas de calabaza*

48 *Magdalenas de maíz*

50 *Magdalenas de queso y semillas*

52 *Magdalenas de queso y finas hierbas*

54 *Magdalenas de bacon*

56 *Magdalenas de olivas, romero y parmesano*

58 *Magdalenas de pimiento rojo y feta*

60 *Magdalenas de jamon y queso*

62 *Técnicas del Chef*


para principiantes — para cocineros poco experimentados — para cocineros expertos